24 godziny czyli karkówka w migdałach

Składniki

- 2 kg karkówki
- sól peklująca
- 3 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- ok. 10 ziarenek pieprzu
- 4 ząbki czosnku
- garść suszonej żurawiny
- 2 łyżki miodu
- koncentrat pomidorowy (opcjonalnie 4 łyżki keczupu)
- 1 opakowanie migdałów

Sposób przygotowania

Przygotowujemy roztwór z soli peklującej, którym peklujemy karkówkę. Do pozostałej zalewy dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty. Po zapeklowaniu karkówki wkładamy ją do zalewy przykrywamy i odstawiamy w chłodne miejsce na ok. 24 godziny. Następnego dnia mięso wyjmujemy z zalewy i faszerujemy żurawiną oraz pokrojonym na zapałkę czosnkiem.Tak przygotowaną umieszczamy w naczyniu żaroodpornym pod przykryciem na ok. 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni. Po upływie wyznaczonego czasu wierzch karkówki smarujemy mieszanką koncentratu pomidorowego z miodem i posypujemy obficie migdałami. Następnie wstawiamy do piekarnika na 15 minut.Do karkówki proponuję smażone ziemniaki krojone w półksiężyce. Smacznego!